Coco Caramelizado Crocante

Ingredientes

- 500g de coco fresco cortado em cubinhos
- 1 xícara e meia (220ml) ou 255g de açúcar
- Meia xícara ou 110ml de água

Modo de Preparo

Prepare o coco:

- Corte o coco fresco em cubinhos e reserve.
- **Faça a calda de caramelo:** Em uma panela grande, adicione o açúcar e a água.
- Leve ao fogo médio e mexa delicadamente até que o açúcar esteja completamente dissolvido.

Caramelize o coco:

- Adicione os cubinhos de coco à panela com a calda de caramelo.
- Mexa delicadamente para envolver todos os pedaços de coco na calda.
- Cozinhe o coquinho: Reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe o coquinho caramelizado por cerca de 15 a 20 minutos, mexendo ocasionalmente.

Recheio Pastel de Palmito – Delicioso!!!

Ingredientes:_____

- 1/2 xícara (chá) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 vidro de 400g de palmito picado e escorrido
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de azeitonas picadas
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 pacote de massa para pastel de 500g

_____Modo de Preparo:_____

- Em uma panela coloque o azeite, a cebola, o alho e deixe fritar por 5 minutos. Acrescente o palmito, o sal, a pimenta, a azeitona a salsa e deixe refogar por 10 minutos, mexendo de vez em quando ou até que o palmito esteja macio.
- Dissolva a maisena no leite e misture ao refogado de palmito mexendo sempre até que engrosse. Retire do fogo e deixe esfriar.
- Abra a massa de pastel, retire o filme plástico de um dos lados da massa e coloque o recheio.
- Dobre ao meio e aperte bem as bordas com um garfo. Retire o filme plástico e frite em óleo quente por 10 minutos ou até que esteja dourado por igual. Retire do fogo e sirva em seguida.

Bolo Cabelo de Anjo

•• *Ingredientes:*

- 1 Lata de leite condensado (395 g);
- ½ Xícara (chá) de Coco seco ralado;
- ½ Xícara (chá) de queijo parmesão ralado fino;
- 2 Gemas peneirada *"Retire a pele"*

•• *Modo de preparo:*

- Em uma vasilha coloque o leite condensado e as gemas passadas pela peneira.
- Misture bem.
- Acrescente o queijo parmesão ralado e o coco ralado.
- Misture tudo muito bem.
- Despeje em um refratário (não precisa untar)
- Leve para assar em banho-maria em forno preaquecido a 180ºC por cerca de uns 20 minutos.
- Retire do forno e deixe esfriar, depois basta se deliciar.

Mousse de coco dos deuses

•• Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 lata de leite (use a lata de creme de leite como medida)
- 1 garrafa de leite de coco 200 ml
- 100 gr de coco ralado
- 1 pacote de gelatina em pó branca sem sabor

•• Modo de fazer

- Bater os ingredientes no liquidificador, com exceção da gelatina sem sabor. Reservar.
- Gelatina, acrescentar 5 colheres de sopa de água fria e deixar hidratar por 5 minutos logo após aquecê-la em banho-maria até dissolver.
- Adicionar tudo ao liquidificador, batendo até que se misture completamente.
- Despejar em uma forma plástica molhada com água fria e levar a geladeira por 1 hora e meia, ou até que adquira consistência de gelatina. Desenformar e servir gelado.

Torta Belga cremosa com creme de 4 leites

•• Para o creme 4 leites

- 400 ml de leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 4 colheres(sopa) de leite em pó
- 3 colheres(sopa) de maisena

•• Para a farofa de biscoito

- 2 colheres(sopa) de manteiga derretida
- 130 gramas de biscoito ao leite

•• Para a finalizar montagem com uma camada chantilly

- Chantilly batido em picos firmes a gosto
- 100 gramas de chocolate branco nobre picado

•• Modo de preparo do creme 4 leites

- Numa panela coloque a maisena, o leite em pó, o leite condensado, e misture bem para dissolver .
- Adicione o leite de coco, o creme de leite, o leite, misture bem, e leve em fogo baixo, mexendo sempre, até ferver, engrossar, deixe cozinhar por 2 minutos e retire do fogo.
- Deixe ficar em temperatura ambiente para utilizar.

•• Recheio - Farofa de biscoito

- Triture o biscoite até formar uma farinha fina. ***Adicione a manteiga*** derretida e processe um pouco mais até obter uma farofa úmida.

•• Montagem

- No refratário coloque metade do creme, cubra com uma camada de farofa de biscoito, uma camada de chocolate branco picado e o restante do creme.
- Finalize com uma camada chantilly batido em picos firmes, polvilhe farofa de biscoito para decorar e leve para gelar por 3 horas.

Doce da Rainha - Creme Recheio MARAVILHOSO

•• Ingredientes Para o creme:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara de leite em pó
- 1 Gelatina incolor sem sabor envelope (já hidratada)

•• Para a cobertura:

- ½ xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ xícara de coco ralado
- 200g de creme de leite (dividido 2 partes)

•• Modo de Preparo - Cobertura:

Em uma panela, derreta o açúcar até formar um caramelo dourado.
Adicione a manteiga e mexa até derreter completamente.
Acrescente metade do creme de leite e mexa sem parar.
Junte o coco ralado e cozinhe por mais 1 minuto, mexendo sempre.
Finalize com o restante do creme de leite, misture bem, desligue o fogo e reserve.

•• Creme:

Em uma tigela, misture o leite condensado, o creme de leite e o leite de coco com um fouet.

Adicione o leite em pó e mexa até dissolver completamente.
Incorpore a gelatina já hidratada e misture bem.
Despeje o creme em um refratário e leve à geladeira por 1 hora, ou até firmar.

Depois de firme, espalhe a cobertura de coco por cima e nivele bem.

Crumble de Manga e Banana

Ingredientes

- 100g de Manteiga Gelada
- 100g de farinha de trigo
- 100g de farinha de amêndoa
- 100g de açúcar mascavo

- Misture a Manteiga com as farinhas e açúcar.
- A massa ao final deve parecer com grandes grãos de areia.
- Na travessa untada coloque as frutas em pedaços e salpique o crumble por cima.
- Leve ao forno preaquecido 180graus por cerca 30 minutos.

Dicas:

- As amêndoas podem ser substituídas por nozes, avelãs, coco ralado, aveia..

Opção / Exemplo: Crumble de Banana e Manga

- 1 receita base (substitua a farinha de amêndoa pela mesma quantidade de coco ralado)
- 4 bananas
- 1 manga
- 1 limão (raspas e suco)
- 2 colher de sopa de rum
- 6 colheres à café de açúcar mascavo.

MODO de Preparo

- Unte uma travessa com manteiga e depois salpique as 6 colheres de açúcar mascavo.
- Corte as bananas em rodelas e as mangas em cubos. Coloque-as na travessa.
- Salpique as raspas do limão e depois aperte o suco em cima das frutas.
- Regue com as colheres de rum e cubra com a massa.
- Asse a 180graus, 40 minutos. Vai muito bem com um sorvete de coco.

Ganache para coberturas e recheios

•• *Ingredientes*

★. 150g de chocolate ao leite ou meio amargo

★. 200g de creme de leite fresco

★. ***Opcional*** → 1 colher de sopa manteiga (***Opção - Dar brilho na Textura***)

•• *Modo de Preparo.*

⚜. Derreter o chocolate no microondas. Para isso, coloque o chocolate em um recipiente de vidro, leve ao micro-ondas e na potência máxima deixe por 1 minuto.

⚜. Enquanto isso derreta a manteiga.

⚜. Passado o tempo, retire o chocolate do microondas e mexa. Se perceber que o chocolate não derreteu bem, deixe por mais 30 segundos no micro-ondas.

⚜. Coloque o chocolate derretido numa panela junto com a manteiga derretida e o creme de leite. Deixe em fogo baixo e mexa até ficar um creme homogêneo.

Recheio de Abacaxi

•• Ingredientes:

•• Para o Recheio:

- 1 lata de abacaxi sem calda e picado
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 xícara de coco ralado
- 2 envelopes de gelatina incolor sem sabor
- 3 colheres de sopa de água

•• Modo de Preparo / para o recheio:

- Dissolva os envelopes de gelatina incolor na água e reserve.
- Em um liquidificador, coloque o abacaxi picado, o leite condensado, o creme de leite e o coco ralado. Bata até obter uma mistura homogênea.
- Leve a mistura do liquidificador ao fogo baixo e aqueça, mexendo constantemente. Não deixe ferver.
- Adicione a gelatina dissolvida e misture bem.
- Despeje o recheio sobre a massa na forma.

Pavê de Abacaxi com Creme de Limão e Castanha Crocante

Ingredientes

1 abacaxi picado e cozido com açúcar
1 pacote de biscoito maisena
Creme: 1 lata de leite condensado, suco de 2 limões, 1 lata de creme de leite
½ xícara de castanhas-do-pará picadas e levemente torradas

Instruções

Misture o leite condensado com o suco de limão até virar um creme firme.
Adicione o creme de leite e misture bem.
Em um refratário, intercale biscoito, creme e abacaxi.
Finalize com castanhas crocantes por cima.
Gelar por 3 horas antes de servir.

Torta de Maracujá Cremosa com Ganache de Chocolate

Ingredientes:

Base:

- 200 gr. de biscoito de chocolate
- 80 gr. de manteiga

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- ½ xícara de suco de maracujá concentrado

Ganache:

- 200 g de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite

Modo de preparo:

- Misture o biscoito triturado com manteiga e forre uma forma.
- Bata os ingredientes do recheio e despeje sobre a base.
- Derreta o chocolate e misture com o creme de leite.
- Cubra a torta com a ganache.

Recheio de Creme Belga

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 litro de leite integral
- 2 gemas peneiradas
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Modo de preparo:

- Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, o açúcar, o amido de milho e as gemas peneiradas.
- Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até o creme engrossar e ficar lisinho.
- Desligue o fogo e deixe o creme esfriar completamente.
- Com o creme já frio, adicione o creme de leite e misture bem com um fouet ou batedeira até obter uma textura leve e aerada.

Mousse de Manga Cremosa

•• Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 mangas maduras, picadas
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 5 colheres (sopa) de água fria (para a gelatina)

•• Modo de Preparo / Prepare o Creme:

- No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e as mangas até formar um creme liso e cremoso.

•• Dissolva a Gelatina:

- Hidrate a gelatina com 5 colheres de água fria. Leve ao micro-ondas por 15 segundos para derreter por completo.

Mousse de Manga Cremosa e Refrescante

•• Incorpore Tudo:

- Adicione a gelatina ao creme no liquidificador e bata novamente por mais 15 segundos, até ficar bem homogêneo.

•• Montagem e Resfriamento:

- Despeje o mousse em uma travessa ou taças individuais. Leve à geladeira por no mínimo 2 horas, até firmar.

•• Finalização:

- Na hora de servir, decore com cubinhos de manga ou folhinhas de hortelã. Fica um charme.

Recheio - Morango, Leite Condensado, Ovos, Creme de Leite e Açucar

Receita: https://www.facebook.com/photo/?fbid=764703516084666&set=a.210445448177145

•• Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 gemas peneiradas
- 1 caixinha de morango picado
- 1/2 xícara (chá) de açúcar

•• Recheio

- Misture o leite condensado com o creme de leite e as gemas em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Deixe esfriar.
- Polvilhe o morango com o açúcar e deixe em repouso até soltar toda a água.

Recheio: Chocolate Branco, Conhaque, Creme de Leite, Coco, Leite Condensado

•• Ingredientes

- 1 colher (sobremesa) de conhaque (ou rum)
- 400 gramas de chocolate branco derretido
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 150 gramas de coco
- 1 lata de leite condensado

•• Para preparar o Recheio,

- Derreta o Chocolate Branco
- Misture o Creme de Leite + Conhaque (ou rum)
- 100 gr. de Coco ralado e o Leite Condensado.
- Leve a geladeira por aproximadamente 20 minutos.

Crumble de frutas

•• Ingredientes

- 200 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar mascavo
- 50 g de manteiga gelada cortada em cubos
- 2 maçãs fatiadas sem casca
- 1 pera fatiada sem casca
- ½ manga fatiada descascada
- pitada de canela em pó

•• Modo de Preparo

- 1 ° - Em uma tigela coloque 200 g de farinha de trigo, 100 g de açúcar mascavo e 50 g de manteiga gelada cortada em cubos e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa. Reserve.
- 2 ° - Em uma outra tigela coloque 2 maçãs fatiadas, 1 pera fatiada, ½ manga fatiada e pitada de canela em pó e misture. Transfira as frutas para um refratário e cubra com a farofa (feita acima) pressionando levemente. Leve ao forno alto pré-aquecido a 200°C por 30 minutos. Retire do forno, corte e sirva em seguida com sorvete.

Recheio 4 Leites

•• Ingredientes:

- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 2 caixas de leite condensado (790g)
- 1 xícara de chá de leite em pó (125g)

•• Modo de preparo:

- Em uma panela, fora do fogo, adicione o leite condensado e o leite em pó.
- Misture bem com uma espátula até dissolver completamente. Acrescente o creme de leite e o leite de coco.
- Mexa novamente até formar uma mistura homogênea. Leve ao fogo médio para baixo, mexendo sempre para evitar que queime.
- Cozinhe por cerca de 15 a 20 minutos, ou até que o creme fique espesso e desgrude do fundo da panela.
- Transfira o creme para um recipiente de vidro e cubra com plástico-filme em contato com a superfície para evitar a formação de película. Deixe esfriar antes de utilizar.

Bolo Francês com creme Cheese

•• Massa:

- 120 ml de água
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 6½ colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 ovos

•• Creme de Recheio "Cheese"

- 250 ml de leite
- 100 g de açúcar
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 ovo
- 200 g de cream cheese

•• Modo de Preparo >> creme Cheese:

- Misture leite, açúcar, ovo e farinha em fogo médio até engrossar. Esfrie com plástico filme por cima. Depois, misture o cream cheese e reserve.

•• Modo de Preparo >> Massa:

- Ferva água com manteiga. Junte farinha, açúcar e sal. Cozinhe mexendo por 2 min. Esfrie, adicione os ovos um a um, mexendo até virar uma massa lisa.
- Com saco de confeitar, modele um caracol em forma circular sobre papel manteiga.
- Asse 15 min a 200°C, depois mais 15 min a 180°C.
- Corte ao meio, recheie com o creme, cubra e polvilhe açúcar.
- Leve à geladeira por 10 minutos antes de servir!

Mousse de Maracujá:

Mousse de Maracujá:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara de suco de maracujá concentrado
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12g) + 5 colheres (sopa) de água

Base:

- 200g de biscoito Maizena triturado
- 100g de manteiga derretida

Modo de preparo:

- Misture o biscoito com manteiga, forre forma de fundo removível e leve à geladeira.
- Hidrate a gelatina e dissolva conforme instruções da embalagem.
- Bata o leite condensado, creme de leite e suco de maracujá. Adicione a gelatina e misture bem.
- Despeje a mousse sobre a base e leve à geladeira por 4 horas.
- Finalize com a calda de maracujá e sirva gelado.

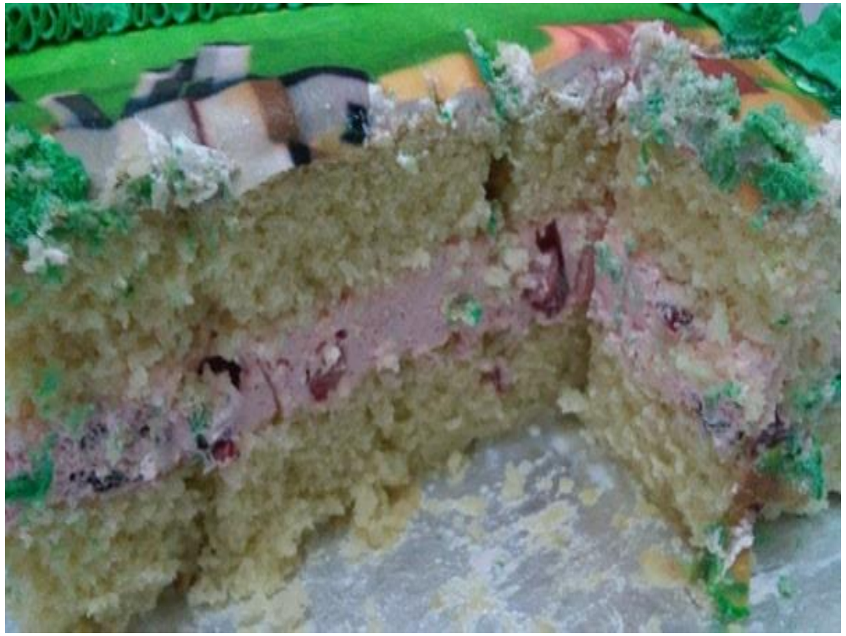
Recheio Chantilly, leite condensado com Morangos

•• INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pacote de suco em pó sabor morango
- 1 caixinha de morangos picados
- 200ml de chantilly

•• Modo de Preparo

- No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco em pó sabor morango, até obter um mousse homogêneo e consistente. Reserve.
- Bata o chantilly em ponto firme e misture o mousse de morangos reservado.
- Por último, acrescente os morangos picados e misture bem. Está pronto!



Creme de Leite em pó com Leite Condensado

•• Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 100 gramas de coco ralado desidratado integral
- 300 ml de leite
- 6 colheres (sopa) de leite ninho
- 2 colheres rasas de sopa de amido de milho

•• Modo de fazer

- Leva os ingredientes ao fogo até desgrudar da panela (guarde uma caixinha do creme de leite para depois). Vai ficar um creme, deixa esfriar.
- Coloca o creme de leite restante até ficar em ponto de colher.

Calda Glaceada de Laranja

•• Calda Glaceada de Laranja (igual à da imagem!):

- 1 xícara de glaçúcar (açúcar de confeiteiro)
- 2 a 3 colheres (sopa) de suco de laranja
- 1 colher (chá) de manteiga derretida (opcional)

Misture o açúcar, suco aos poucos até formar uma calda lisa, brilhante e espessa. Adicione a manteiga para um toque extra de brilho. Espalhe sobre o bolo completamente frio, deixando escorrer pelas laterais. Fica com esse acabamento lisinho e encantador!

Chantilly, Leite em Pó e Leite Condensado.

•• Ingredientes

- 500ml de chantilly pronto "gelado " (Marcas ⇒ Amélia, Norcau, Hulalá, etc)
- 8 colheres de sopa de leite em pó
- 1/2 lata de leite condensado gelado

•• Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata na velocidade média por 4 a 5 min.
- Deixe descansar por, no mínimo, 2 horas na geladeira.

Molho de laranja

•• INGREDIENTES

- 250 ml de suco de laranja natural (coado)
- 50 g de açúcar
- 1 colher (sopa) de raspas da casca de laranja
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (chá) de manteiga

•• Modo de preparo

- Coloque o suco, o açúcar e as raspas numa panela e leve ao fogo médio.
- Dissolva o amido na água fria e junte à mistura, mexendo sempre.
- Cozinhe em fogo baixo até engrossar levemente (de 3 a 5 minutos).
- Desligue o fogo, acrescente a manteiga mexa até derreter e deixar o molho brilhante.